KitchenAid®

VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEZEEF
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

HACHOIR &
PASSOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

TRITATUTTO E
PASSAVERDURE
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS
INSTRUCCIONES Y RECETAS

LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN
KÄYTTOHJEET JA RESEPTIT

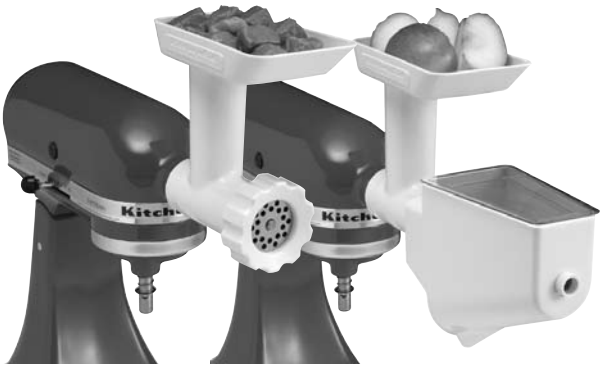
KØDHAKKER &
PURÉPRESSE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS
INSTRUÇÕES E RECEITAS

HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Français



Hachoir
modèle 5FGA

Passoire à fruits
et légumes
modèle 5FVSP

Passoire à fruits et légumes & Hachoir modèle 5FVSFGA

Conçus exclusivement pour être utilisés avec les batteurs sur socle KitchenAid® à usage domestique.

Table des matières

Précautions d'emploi pour le hachoir et la passoire à fruits et légumes 1
Consignes de sécurité importantes 1
Fixation de l'accessoire au batteur sur socle 2
    Avant de fixer l'accessoire au batteur sur socle 2
Hachoir 3
    Assemblage du hachoir 3
    Utilisation du hachoir 4
    Nettoyage du hachoir 4
Passoire à fruits et légumes 5
    Assemblage de la passoire à fruits et légumes 5
    Utilisation de la passoire à fruits et légumes 6
    Nettoyage de la passoire à fruits et légumes 7
Recettes 8
Garantie européenne des accessoires du batteur sur socle KitchenAid®
à usage domestique 13
Centres de service après-vente 13
Service clientèle 13

Précautions d'emploi pour le hachoir et la passoire à fruits et légumes

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

Plusieurs messages de sécurité importants sont mentionnés dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les et respectez-les systématiquement.

Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Ce symbole attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard d'un symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect <u>immédiat</u> des instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect des instructions.**

Tous les messages de sécurité indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

Français

CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires suivantes doivent être respectées :

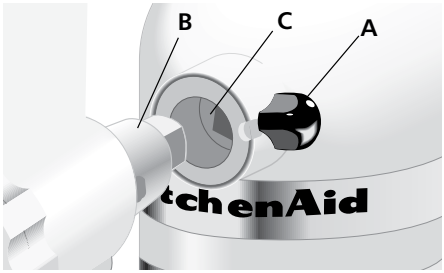
1. Lisez soigneusement toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le batteur sur socle dans l'eau ou autres liquides.
3. Une surveillance étroite est requise lors de toute utilisation par ou à proximité d'un enfant ou d'une personne infirme.
4. Débranchez le batteur sur socle de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou lorsque vous montez ou démontez les pièces et les accessoires.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les doigts à l'écart de l'ouverture.
6. N'utilisez pas le batteur sur socle dont le cordon d'alimentation électrique ou la prise sont endommagés, après une panne ou lorsque l'appareil a été endommagé d'une quelconque manière. Rapportez le batteur sur socle au centre de service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par KitchenAid peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long de la table ou du plan de travail.
10. N'introduisez jamais à la main de la nourriture dans l'appareil. Utilisez toujours le poussoir/clé.
11. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
12. Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR

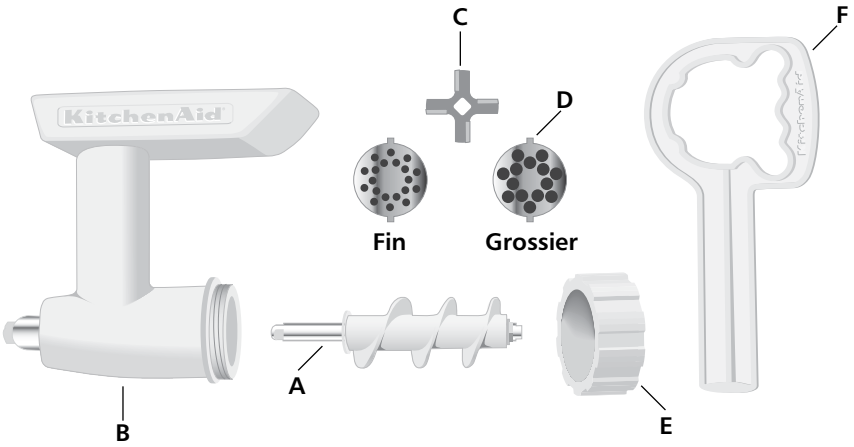
Fixation de l'accessoire au batteur sur socle

Avant de fixer l'accessoire au batteur sur socle

1. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle sur « 0 » (Arrêt).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Selon le type de moyeu que vous possédez, relevez le couvercle à charnière ou desserrez la vis de fixation (A), en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et retirez le couvercle de l'embase du moyeu de fixation des accessoires.
4. Insérez l'arbre de commande de l'accessoire (B) dans l'embase du moyeu de fixation des accessoires (C), en vous assurant que l'arbre de commande de l'accessoire s'emboîte dans l'embase carrée du moyeu de fixation des accessoires.
5. Il peut s'avérer nécessaire de faire pivoter l'accessoire d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, la goupille située sur le logement de l'accessoire s'emboîtera naturellement dans l'encoche située sur le rebord de l'embase du moyeu.
6. Serrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement assujetti au batteur sur socle.



Hachoir



Assemblage du hachoir

1. Insérez la vis/vrille sans fin (A) dans le corps du hachoir (B).
2. Placez le couteau à 4 lames (C) sur la tige carrée située à l'extrémité de la vis sans fin (A).
3. Placez une des grilles (D) sur le couteau à 4 lames, en faisant correspondre les pattes de la grille avec les encoches du corps du hachoir.
4. Placez la bague de serrage (E) sur le corps du hachoir en la vissant à la main jusqu'à ce qu'elle soit fixée mais pas serrée.

REMARQUE : Le poussoir/clé (F) est uniquement utilisé pour retirer la bague de serrage (E). Ne l'utilisez pas pour serrer cette bague (E).

REMARQUE : L'accessoire passoire à fruits et légumes (Modèle 5FVSP) est disponible pour convertir le hachoir en passoire à fruits et légumes. L'accessoire pour farcir les saucisses (Modèle 5SSA) est disponible pour convertir le hachoir en accessoire pour farcir les saucisses.

Hachoir

Utilisation du hachoir

⚠AVERTISSEMENT

Danger : lame rotative

Utilisez toujours la combinaison poussoir/clé.

Gardez les doigts à l'écart des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

1. Coupez les aliments en petits morceaux ou en lamelles et introduisez-les dans la trémie. La viande doit être coupée en longues lamelles étroites.
2. Choisissez la vitesse 4 et introduisez les aliments dans la trémie à l'aide du poussoir/clé.

REMARQUE : Du liquide peut apparaître dans la trémie lors du hachage de grandes quantités d'aliments à haute teneur en eau, tels que les tomates ou le raisin. Pour évacuer le liquide, laissez le batteur en marche. Pour éviter d'endommager le batteur, n'ajoutez pas d'aliments supplémentaires avant que le liquide se soit écoulé de la trémie.

Grille pour un hachage grossier – Utilisée pour broyer les viandes crues ou cuites, les légumes fermes, les fruits secs et le fromage.

Grille pour un hachage fin– Utilisée pour broyer la viande crue et les viandes cuites pour panures et pâtes à tartiner.

Hachage de la viande – Pour une meilleure homogénéité et une plus grande tendreté, hachez le bœuf par deux fois. Vous obtiendrez une meilleure texture en hachant de la viande très froide ou partiellement surgelée. Les viandes grasses ne doivent être hachées qu'une seule fois.

Émiettement du pain – Pour émietter le pain, veillez à utiliser du pain très frais ou à le faire sécher complètement au four afin d'en éliminer toute l'humidité. Le pain partiellement sec risque d'obstruer le hachoir.

REMARQUE : Les aliments très durs ou compacts, tels que le pain maison totalement sec, ne doivent pas être émiettés dans le hachoir. Le pain maison doit être émietté frais, puis séché au four ou à l'air ambiant.

Desserrage de la bague de serrage – Si la bague de serrage est trop serrée pour la retirer à la main, glissez le poussoir/clé autour des rainures et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager le hachoir, n'utilisez pas le poussoir/clé pour reserrer la bague au corps du hachoir.

Nettoyage du hachoir

Démontez d'abord entièrement le hachoir.

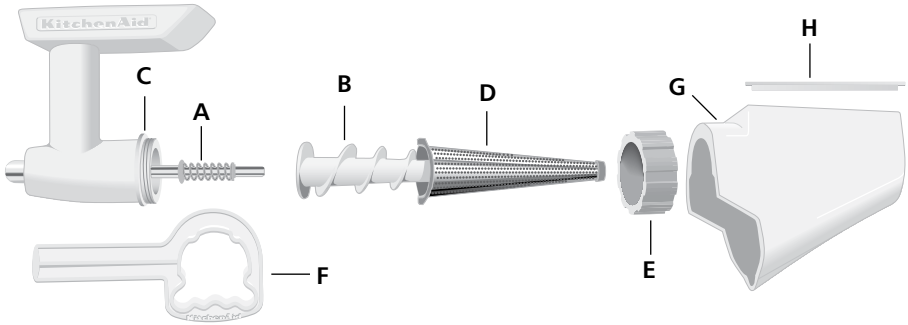
Les éléments suivants résistent au lave-vaisselle :

- Corps du hachoir
- Vis/vrille sans fin
- Bague de serrage
- Combinaison poussoir/clé d'aliments

Les éléments suivants doivent être nettoyés à la main dans une eau chaude savonneuse, puis complètement séchés.

- Couteau à 4 lames
- Grilles de hachage

Passoire à fruits et légumes



Assemblage de la passoire à fruits et légumes

1. Faites glisser la plus petite extrémité de l'ensemble axe/ressort (A) dans l'ouverture de la grande vis sans fin (B) jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
2. Insérez la grande vis sans fin dans le corps du hachoir (C).
3. Fixez le cône tamis (D) sur l'extrémité étroite libre de la vis sans fin en faisant correspondre les pattes du cône tamis avec les encoches du corps du hachoir (C).
4. Placez la bague de serrage (E) sur le corps du hachoir en la vissant à la main jusqu'à ce qu'elle soit fixée mais pas serrée à l'excès.

REMARQUE : Le poussoir/clé (F) est uniquement utilisé pour retirer la bague de serrage (E). Ne l'utilisez pas pour serrer cette bague (E).

5. Faites glisser le bac d'égouttage (G) sur le cône tamis et emboîtez-le sur la bague de serrage.
6. Placez le couvercle transparent (H) sur le bac d'égouttage (G).

Passoire à fruits et légumes

Utilisation de la passoire à fruits et légumes

⚠AVERTISSEMENT

Danger : lame rotative

Utilisez toujours la combinaison poussoir/clé.

Gardez les doigts à l'écart des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

1. Après avoir fixé la passoire à fruits et légumes sur le batteur, placez le bol du batteur sous le bac d'égouttage pour récolter les aliments égouttés et un plus petit bol (le KB3SS de 3 litres) ou récipient sous la sortie de l'accessoire pour récolter les résidus d'aliments.
2. Coupez les aliments en morceaux adaptés aux dimensions de la trémie.
3. Choisissez la vitesse 4 et introduisez les aliments dans la trémie à l'aide du poussoir/clé.

Égouttage des fruits et légumes

- Coupez les fruits et légumes en morceaux adaptés aux dimensions de la trémie.
- Retirez les peaux dures et épaisses ou le zest, pour les oranges par exemple.
- Retirez tous les noyaux, pour les pêches par exemple.
- Retirez les queues, par exemple pour les fraises ou le raisin.
- Cuisez tous les fruits et les légumes fermes ou durs avant de les égoutter (comme p.e. les pommes).

REMARQUE : Du liquide peut apparaître dans la trémie lors du hachage de grandes quantités d'aliments à haute teneur en eau, tels que les tomates ou le raisin. Pour évacuer le liquide, laissez le batteur en marche. Pour éviter d'endommager le batteur, n'ajoutez pas d'aliments supplémentaires avant que le liquide se soit écoulé de la trémie.

Passoire à fruits et légumes

REMARQUE : Pour éviter d'endommager la passoire à fruits et légumes et/ou le batteur, les raisins Labruscan ou à peau glissante ne doivent pas être utilisés dans la passoire à fruits et légumes. Seuls les raisins de l'espèce Vinifera, tels que le Tokay et le Muscat peuvent être utilisés.

Nettoyage de la passoire à fruits et légumes

Démontez d'abord entièrement l'accessoire passoire à fruits et légumes.

Les éléments suivants résistent au lave-vaisselle :

- Corps du hachoir
- Vis sans fin
- Cône tamis
- Bac d'égouttage
- couvercle transparant/écran anti-éclaboussures
- Bague de serrage
- Combinaison poussoir/clé

Les éléments suivants doivent être nettoyés à la main dans une eau chaude savonneuse, puis complètement séchés.

- Ensemble axe/ressort

Certains aliments peuvent tacher certains éléments. Ces taches peuvent être enlevées en suivant l'une des méthodes suivantes : (1) placez les éléments résistant au lave-vaisselle dans le lave-vaisselle et utilisez le cycle normal, ou (2) frottez les taches avec un peu d'huile ou autre matière grasse, nettoyez dans une eau chaude et savonneuse et rincez. Un petit goupillon peut être utilisé pour venir à bout de la pulpe fixée au cône d'égouttage.

Desserrage de la bague de serrage – Si la bague est trop serrée pour la retirer à la main, glissez le poussoir/clé autour des rainures et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager l'accessoire passoire à fruits et légumes, n'utilisez pas le poussoir/clé pour fixer la bague de serrage au corps du hachoir.

Sauce piquante fumée

- *4 grosses tomates, pelées et coupées en six*
- *1 ou 2 piments chipotle (ou piment en conserve)*
- *1 oignon moyen, coupé en six*
- *1 gousse d'ail*
- *80 ml de vinaigre*
- *1 cuillère à café de sel*

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage grossier. Fixez le hachoir au batteur. Choisissez la vitesse 4 et hachez les tomates, les piments, l'oignon et l'ail dans le grand bol (ou une casserole) placé sous le hachoir. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien. Pour obtenir une sauce plus épaisse, faites chauffer le mélange dans une casserole jusqu'à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Conseils : Les piments chipotle sont des piments jalapeño fumés et séchés. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par des piments jalapeño frais et une goutte d'huile de fumage.

Si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par des piments jalapeño frais et 2 cuillères à soupe de sauce barbecue.

Pour 20 personnes (30 ml par personne).

Boulettes de viande à la suédoise accompagnées d'une sauce à la crème

Boulettes de viande à la suédoise

- *500 g de beefsteak de ronde désossé, coupé en lamelles de 2,5 cm.*
- *250 g de viande de veau désossée, coupée en lamelles de 2,5 cm.*
- *1 oignon moyen, coupé en six*
- *2 tranches de pain au blé complet en petits morceaux*
- *1 cuillère à café de sel*
- *5 g de noix de muscade*
- *3 g de piment de la Jamaïque*
- *3 g de poivre noir*
- *60 ml de substitut d'œuf sans matière grasse ou 1 œuf*
- *120 ml de lait écrémé*

Sauce à la crème

- *60 g de graisse des boulettes, de margarine ou de beurre*
- *60 g de farine*
- *500 ml de lait entier*
- *10 g de granules de bouillon de bœuf instantané (ou 1 cube de bouillon de bœuf)*
- *3 g de poivre noir*

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage fin. Fixez le hachoir au batteur. Choisissez la vitesse 4 et hachez le bœuf, le veau, l'oignon et le pain dans un bol placé sous le hachoir. (Mélangez le tout et passez encore une ou deux fois le mélange au hachoir pour obtenir des boulettes de viande extra fines.) Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.

Avec le mélange, formez des boulettes de viande de 2,5 cm de diamètre. Placez-les ensuite dans un plat de cuisson de 40 x 26 x 2,5 cm. Enfournez le plat à 230 °C pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes aient une belle couleur brune et ne soient plus rosées au centre.

Pendant la cuisson des boulettes, préparez la sauce à la crème. Faites chauffer la graisse ou la margarine dans une grande casserole. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à légère ébullition. Incorporez progressivement les ingrédients restants. Laissez cuire à feu moyen-doux jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et commence à bouillonner. Versez la sauce sur les boulettes de viande à la suédoise.

Servez les boulettes de viande en entrée ou accompagnez-les de nouilles en plat de résistance.

Pour 20 couverts en entrée (4 boulettes par personne) ou 10 couverts en plat de résistance (8 boulettes par personne).

Sauce Bolognaise

- *30 ml d'huile d'olive*
- *2 carottes, pelées et coupées en morceaux de 2,5 cm*
- *2 branches de céleri coupées en morceaux de 2,5 cm*
- *1 gros oignon, coupé en huit*
- *20 g de persil*
- *700 g de bœuf haché*
- *250 g de porc haché*
- *3 gousses d'ail*
- *10 grosses tomates mûres, coupées en six*
- *5 g de basilic (10 grandes feuilles hachées)*
- *5 g d'origan*
- *1 feuille de laurier*
- *1 cuillère à café de sel*
- *3 g de poivre*
- *60 ml d'eau*
- *60 ml de vin rouge sec*
- *200 g de concentré de tomate*

Faites chauffer l'huile à feu moyen dans un poêlon de 30 cm de diamètre. Ajoutez les carottes, le céleri, l'oignon, le persil, le bœuf haché, le porc haché et l'ail. Faites revenir pendant 20 minutes. Retirez le mélange du feu et laissez refroidir pendant 10 minutes.

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage grossier et fixez-le au batteur. Choisissez la vitesse 4 et hachez le mélange dans un récipient de 5,7 l.

Assemblez la passoire à fruits et légumes et fixez-la au batteur. Choisissez la vitesse 4 et passez les tomates. Prélevez 950 ml de purée. Ajoutez la purée de tomates, le basilic, l'origan, la feuille de laurier, le sel, le poivre, du concentré de tomate, l'eau et le vin au mélange de viande. Couvrez et laissez mijoter à feu moyen-doux pendant une heure.

Pour 2 l de sauce.

Pesto

80 g de feuilles de basilic frais
40 g de persil
2 gousses d'ail
5 g de sel
3 g de poivre
100 g de parmesan
120 ml d'huile d'olive
50 g de pignons de pin (facultatif)

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage fin et fixez-le au batteur. Choisissez la vitesse 4 et hachez les feuilles de basilic, le persil et l'ail dans le bol du batteur. Ajoutez le sel, le poivre et le parmesan. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Choisissez la vitesse 6 et fouettez pendant 1 minute. Arrêtez l'appareil et raclez le bol. Choisissez la vitesse 8 et ajoutez progressivement l'huile d'olive en un filet d'huile continu et fouettez jusqu'à ce qu'elle soit absorbée. Utilisez environ 30 ml de pesto pour une assiette de pâtes.

Conseils : Si vous n'utilisez pas la totalité du pesto, placez-le dans un bocal et recouvrez-le d'une fine couche d'huile d'olive pour qu'il ne fonce pas. Vous pouvez ainsi le conserver une semaine au réfrigérateur ou le placer au congélateur pour une plus longue conservation.

Pour 500 ml de pesto.

Chutney* doré de pêches

4 grosses pêches pelées et coupées en morceau ou 1 paquet (450 g) de pêches surgelées (à dégeler)
120 ml de vinaigre
½ oignon émincé
60 g de fruits secs
120 g de sucre brun compact
60 g de sucre
40 g de gingembre cristallisé finement haché
4 ou 5 clous de girofle
1 g de piment de la Jamaïque

Assemblez la passoire à fruits et légumes et fixez-la au batteur. Choisissez la vitesse 4 et égouttez les pêches dans une grande casserole placée sous la passoire. Ajoutez le reste des ingrédients. Portez à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant environ 20 minutes ou jusqu'à obtention d'un mélange épais en mélangeant régulièrement.

Pour 24 personnes (20 g par personne).

*de la sauce épicée aigre-douce indienne prononcée

Beurre de pommes ou mousseline de pommes

- *1,5 kg de pommes à cuire, coupées en quatre*
- *200 ml de cidre de pomme*
- *120 ml de vinaigre*
- *450 g de sucre*
- *10 g de cannelle*
- *4 clous de girofle*
- *7 g de piment de la Jamaïque*

Placez les pommes, le cidre et le vinaigre dans une grande casserole ou un faitout. Faites cuire à feu moyen pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'à obtention d'une consistance onctueuse en mélangeant de temps à autre.

Assemblez la passoire à fruits et légumes et fixez-la au batteur. Choisissez la vitesse 4 et passez les pommes cuites dans le bol du batteur placé sous la passoire. Remettez les pommes dans la casserole. Ajoutez le sucre et les épices et mélangez bien. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout tout en mélangeant constamment. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes supplémentaires ou jusqu'à obtention d'une consistance épaisse en mélangeant régulièrement. Versez le mélange dans des bocaux de 235 ml chauds et stérilisés. Laissez reposer pendant 10 minutes dans un bain d'eau portée à ébullition. Retirez les bocaux de l'eau. Laissez refroidir, vérifiez l'étanchéité des bocaux.

Pour environ 1,2 l (10 ml par personne).

Houmous

- *1 boîte (565 g) de pois chiches égouttés*
- *60 ml d'eau froide*
- *60 ml de jus de citron frais*
- *60 g de tahini (pâte de graines de sésame) ou 2 cuillères à café d'huile de sésame*
- *2 gousses d'ail émincées*
- *5 g de sel*
- *3 g de paprika (facultatif)*

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage fin et fixez-le au batteur. Choisissez la vitesse 4 et passez les pois chiches dans le bol du batteur. Mélangez les résidus aux pois chiches passés.

Ajoutez l'eau, le jus de citron, le tahini, l'ail, le sel et le paprika. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Choisissez la vitesse 4 et fouettez pendant 1 minute. Arrêtez l'appareil et raclez le bol. Choisissez la vitesse 10 et fouettez pendant 1 minute ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Servez avec du pain pita.

Pour 475 ml.

Garantie européenne des accessoires du batteur sur socle KitchenAid® à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra à sa charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
DEUX ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à compter de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Le coût des pièces de rechange, le transport et les frais de main d'œuvre pour remédier aux vices de matériaux et de fabrication. La réparation doit être effectuée par un centre de service après-vente KitchenAid agréé.	A. Les dommages résultant d'une utilisation de l'accessoire hachoir ou passoire à fruits et légumes autre que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations requises suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée, excessive, ou un usage non conforme aux règlements électriques locaux.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES INDIRECTS

Centres de service après-vente

Toute réparation doit être effectuée localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid. Veuillez contacter votre distributeur/revendeur auprès duquel les accessoires ont été achetés pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service clientèle

Numéro vert - Composez le: 00800 38104026 (numéro gratuit)

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
B.P. 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.com

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

**®/™ Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.
La forme du batteur sur socle est une marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.
© 2007. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.